



VAUCONSANT

LA DISTRIBUTION QUI
DONNE DE L'APPÉTIT

FOOD LINE

SYSTÈME DE CLOISONS AVEC ÉTAGÈRES NEUTRES,
RÉFRIGÉRÉES OU CHAUFFANTES



1018
AISI 304

afnor
AC D40-004

- 20%
conso.
d'énergie

60 dBa
en moyenne

❄️
R-452A

PLUS DESIGN

RENOUVELLE ENTIÈREMENT
L'EXPÉRIENCE CLIENT POUR
CRÉER PLUS D'APPÉTIT

PLUS PERSONNALISABLE

CLOISONS, ÉTAGÈRE, CUVE,
DESSUS, TOUT EST
PERSONNALISABLE

PLUS ACCESSIBLE

SANS RAMPE, FOOD LINE
RAPPROCHE LES CLIENTS DES
PRÉPARATIONS

Food Line est un concept entièrement
modulaire composé de cloisons qui
servent de support à des étagères
réfrigérées, chauffantes ou neutres.

Ultra personnalisable, performant,
design et élégant, avec Food Line,
accompagne votre distribution tout au
long de la journée.

CLOISONS

- 2 ou 3 étagères neutres, réfrigérées ou
chauffantes

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Habillage en panneau hydrofuge de 19 mm
stratifié, 34 décors
- Plan de travail en Pierre reconstituée de
20 mm à 800 mm du sol, 28 décors.
Bandeau côté client stratifié, 34 décors
- Eclairage LED de l'étagère supérieure
- Commande centralisée tactile (éclairage,
étagères réfrigérées, étagères chauffantes)

CONSTRUCTION

- Inox 18-10 AISI 304
- 4 pieds avec vérins de réglage en inox

OPTIONS

- Prise 230 V Mono + T - IP55 en inox
raccordée et protégée

- Habillage des cloisons sur mesure
- Plan de travail en granit, Corian, Hi-Macs,
bois
- Zone de dépose plateau (600x130 mm)
- Décor du bandeau avant du plan de travail
en stratifié sur mesure

ÉTAGÈRES NEUTRES, RÉFRIGÉRÉES OU CHAUFFANTES

- 600x450 mm
- 35 verrines Ø 80 mm
- 16 coupelles Ø 120 mm
- 13 plats à gratin 160x110 mm

CONSTRUCTION

- Inox 18-10 AISI 304

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Cadre en poli miroir
- Dessus en verre trempé de 6 mm
couleur gris perle RAL 7035

OPTIONS

- Cadre d'étagère en poli satiné
- Cadre d'étagère en peinture epoxy
- Dessus d'étagère en verre avec RAL sur
mesure

CUVES RÉFRIGÉRÉES

- 1 GN 1/1 (530x325 mm) profondeur 30 mm
- 1 GN 1/1 (530x325 mm) pour bac de
100 mm

CONSTRUCTION

- Inox 18-10 AISI 304 avec peinture epoxy
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée
- Réfrigération par serpentin en tube de
cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans
CFC

OPTIONS

- Cuve en inox poli satiné

DESSUS VITRO - VITRO DÉCAISSÉ

- 1 GN 1/1 (530x325 mm)
- 1 GN 1/1 (530x325 mm) pour bac de
100 mm

CONSTRUCTION

- Inox 18-10 AISI 304 avec peinture epoxy
- Plaque chauffante encastrée en verre
trempé avec résistances intégrées
- Isolation 30 mm de laine de roche

OPTIONS

- Cuve en inox poli satiné (vitro décaissé)

CAISSONS TECHNIQUES ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Habillage en panneau hydrofuge de 19 mm
en stratifié, 34 décors
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

Caisson technique froid

- Télérmostat à affichage digital
- Grille d'aération stratifiée
- Groupe sur coulisses Quick-out
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage

Caisson technique chaud

- Commande avec thermostat
et voyant de contrôle
- Protection électrique par fusibles

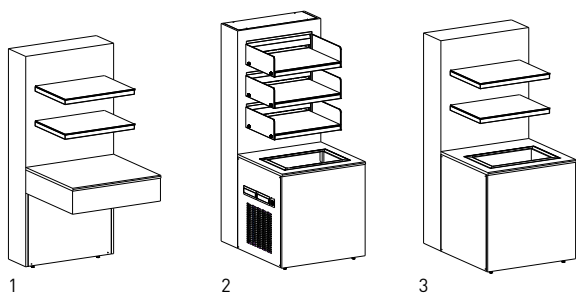
CONSTRUCTION

- Inox 18-10 AISI 304

OPTIONS

- Groupe sur coulisse Full out
- Groupe tropicalisé
- Livré sans groupe (groupe à distance)





1. CLOISONS NEUTRES

Capacité		2 étagères	3 étagères	Sur mesure
Hauteur		1681 mm	1810 mm mm
Longueur		760 mm	760 mm	760 mm
Largeur		260 mm	260 mm	260 mm
Poids		66 Kg	76 Kg	
Cloisons avec étagères neutres	Code	777001	777002	777003

2. CLOISONS RÉFRIGÉRÉES - SERVICE MOYENNE DURÉE - 4h

Capacité		2 étagères	3 étagères	Sur mesure
Hauteur		1681 mm	1810 mm mm
Longueur		760 mm	760 mm	760 mm
Largeur		260 mm	260 mm	260 mm
Poids		150 Kg	180 Kg	
P. Frigo ⁽¹⁾		570 W	630 W	
P. Électrique		760 W	760 W	
Cloisons avec étagères réfri. et cuve GN 1/1 prof. 30 mm	Code	777004	777005	777006
Cloisons avec étagères réfri. et cuve GN 1/1 pr bac de 100 mm	Code	777007	777008	
Options				
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète)	Code	711008	711008	
Avec groupe tropicalisé ⁽²⁾	Code	711009	711009	
Livré sans groupe (groupe à distance)	Code	711010	711010	

3. CLOISONS CHAUFFANTES

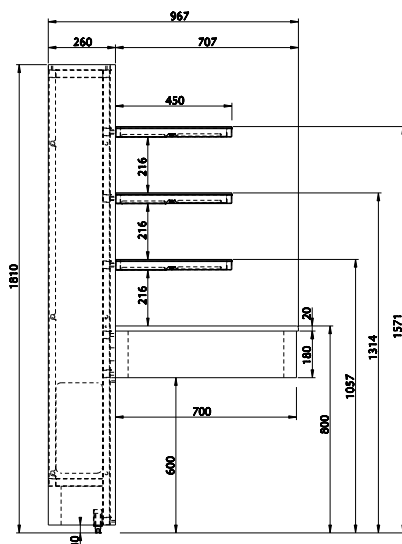
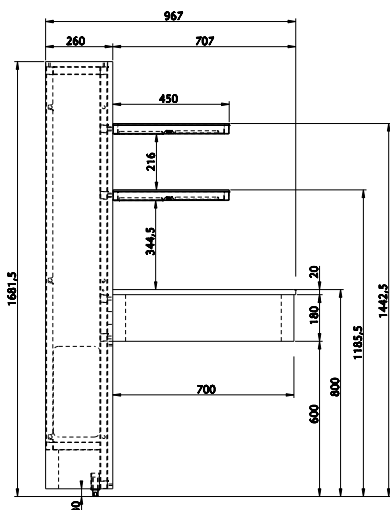
Capacité		2 étagères	3 étagères	Sur mesure
Hauteur		1681 mm	1810 mm mm
Longueur		760 mm	760 mm	760 mm
Largeur		260 mm	260 mm	260 mm
Poids		80 Kg	100 Kg	
P. Électrique		1000 W	1400 W	
Cloisons avec étagères chauff. et dessus vitro GN 1/1	Code	777009	777010	777011
Cloisons avec étag. chauff. et vitro décaissé GN 1/1 pr bac de 100 mm	Code	777012	777013	

OPTIONS COMMUNES

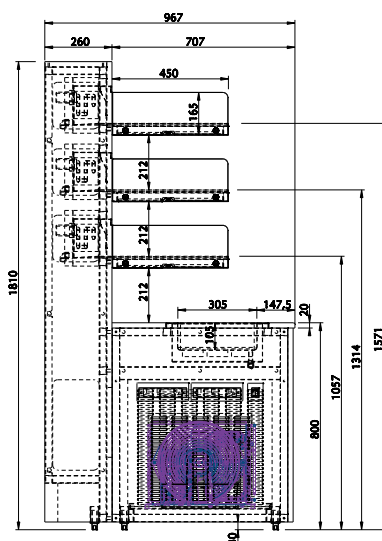
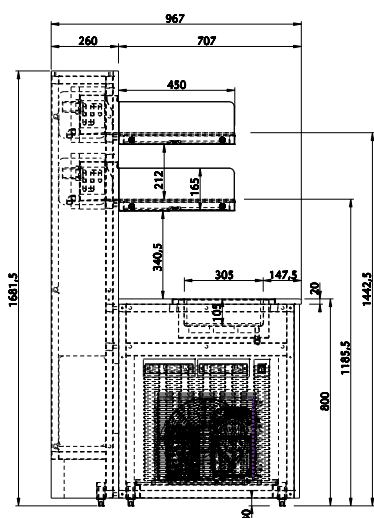
Designation	Code
Prise 230 V Mono + T - IP55 en inox (raccordée et protégée)	622009
Cadre d'étagère en peinture epoxy - l'étagère	611018
Dessus d'étagère en verre avec RAL sur mesure - l'étagère	644006
Plan de travail en granit, Corian, Hi-Macs, bois	655010
Décor du bandeau avant en stratifié sur mesure - le ML	655011
Zone de dépose plateau (600x130 mm) - l'unité	655017

(1) Puissance frigorifique donnée pour une température d'évaporation de -15°C

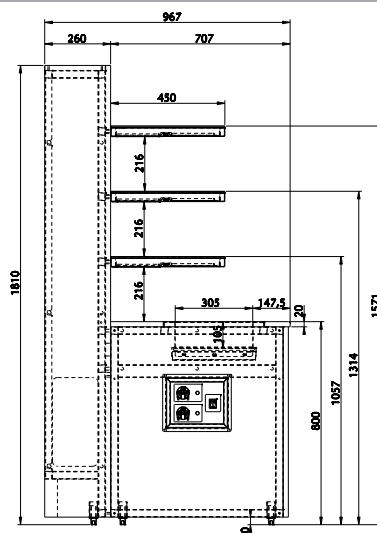
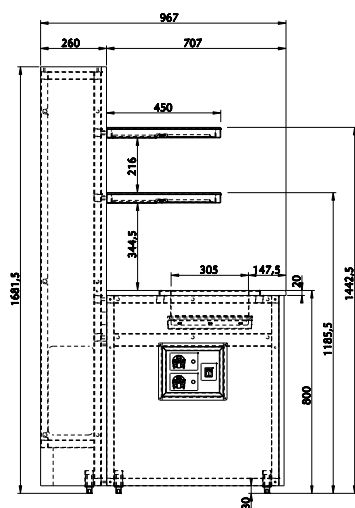
(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.



CLOISONS NEUTRES



CLOISONS RÉFRIGÉRÉES



CLOISONS CHAUFFANTES

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis